

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.14.03 Стандартизация, сертификация, управление качеством
продуктов животного происхождения**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

углубленное ознакомление студентов с основными нормативно-техническими документами по стандартизации и сертификации, регламентами, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарными нормами и правилами и формирование умений в области их применения для повышения и контроля качества выпускаемой продукции; формирование у обучающихся способности обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	знает - современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности. умеет - применения современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности. владеет навыками - использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.
ПК-2 Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения	ПК-2.1 Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения	знает - ветеринарного законодательства для осуществления контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения. умеет - использовать ветеринарное законодательство для осуществления контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения. владеет навыками - использования ветеринарного законодательства для осуществления контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения.
ПК-2 Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных и	ПК-2.2 Осуществляет контроль транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с	знает - ветеринарного законодательства для осуществления контроля транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с

санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции и растительного и животного происхождения	законодательством Российской Федерации	законодательством Российской Федерации. умеет - применять ветеринарное законодательство для осуществления контроля транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации. владеет навыками - осуществления контроля транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения	знает - принципы формирования задач в рамках поставленной цели; - содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. умеет - выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели. владеет навыками - определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	знает - действующих правовых норм в профессиональной сфере. умеет - определять действующие правовые нормы, необходимые для оптимального решения поставленных задач. владеет навыками - определения действующих правовых норм, необходимых для оптимального решения поставленных задач с учетом имеющихся условий, ресурсов и ограничений.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 8 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Инструментальные методы диагностики

Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта

Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов

Пограничный государственный ветеринарный надзор

Правоведение и гражданская позиция

Технологическая практика
 Проектная деятельность
 Товароведение и экспертиза товаров
 Математические основы обработки данных
 Общепрофессиональная практика
 Введение в профессиональную деятельность
 Информационные технологии

Освоение дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
8	180/5	36		36	72	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		8		8			
практической подготовки		12		12	24		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
8	180/5						0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела (этапа) практики	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Введение									
1.1.	Введение	8	2	2			КТ 1	Коллоквиум		
2.	2 раздел. Основы стандартизации									
2.1.	Основы стандартизации	8	22	10		12	КТ 2	Коллоквиум		
3.	3 раздел. Основы метрологии									
3.1.	Основы метрологии	8	8	4		4	КТ 3	Коллоквиум		

4.	4 раздел. Основы сертификации (подтверждения соответствия)								
4.1.	Основы сертификации (подтверждения соответствия)	8	16	6		10			
5.	5 раздел. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством								
5.1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	8	24	14		10			
6.	6 раздел. Самостоятельные работы								
6.1.	Ср	8					72		
7.	7 раздел. Экзамен								
7.1.	экзамен	8							Устный опрос
	Промежуточная аттестация	Эк							
	Итого		180	36		36	72		
	Итого		180	36		36	72		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Введение	Предмет, задачи и содержание дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продукции животного Происхождения». Новейшие достижения и перспективы развития метрологии, стандартизации и сертификации в России.	2/2
Основы стандартизации	Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и сертификации. Понятие о техническом регулировании.	2/2
Основы стандартизации	Структура и порядок разработки технического регламента	2/2
Основы стандартизации	Сущность и содержание стандартизации. Цель, объекты, область и уровни стандартизации.	2/-
Основы стандартизации	Международная и региональная стандартизация. Национальный орган по стандартизации РФ. Организация работы по стандартизации в Российской Федерации	2/2
Основы стандартизации	Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов. Государственная система стандартизации и научно-технический прогресс.	2/-
Основы метрологии	Общие сведения о метрологии. Задачи метрологии. Нормативно-правовая основа	2/2

	метрологического обеспечения точности. Международная система единиц. Единство измерений и единообразие средств измерений	
Основы метрологии	Государственная поверка средств измерений. Метрологи-ческий надзор за состоянием средств измерений. Эталоны, образцовые и рабочие средства измерений	2/-
Основы сертификации (подтверждения соответствия)	История сертификации. Основные термины и определения в области подтверждения соответствия (сертификации). Правовые основы подтверждения соответствия в РФ. Сертификация в зарубежных странах	2/-
Основы сертификации (подтверждения соответствия)	Нормативно-методическая база подтверждения соответствия в РФ. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация	2/-
Основы сертификации (подтверждения соответствия)	Организация работы по подтверждению соответствия пи-щевых продуктов и продовольственного сырья в РФ	2/-
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Понятие о качестве: основные термины и определения. Подходы к управлению качеством в европейских странах, США, Японии	2/-
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Существующие системы управления качеством. Планирование процесса управления качеством	2/-
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Российский опыт управления качеством продукции. Серти-фикация систем качества на со-ответствие международным стандартам ИСО	2/-
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Доктрина продовольственной безопасности РФ. Роль ветеринарной службы в 2обеспечении продовольственной безопасности и безопасности продовольствия	2/-
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Обеспечение качества продо-вольственного сырья и пище-вых продуктов. Стандартизация систем управления качеством	2/-
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Загрязнение продовольственно-го сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхожде-ния, микроорганизмами и их метаболитами	2/-
Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством	Правовая база стандартизации и контроля безопасности и каче-ства лекарственных средств	2/-
Итого		36

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Подготовка к устному опросу, изучение учебной литературы	14
Подготовка к коллоквиумам, ответы на вопросы и задания самоконтроля	30
Подготовка к контрольной работе, практико-ориентированному заданию	28

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения».

2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения».

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения».

4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ().

5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Ср	Л1.1		
2	Ср	Л1.4		
3	Ср	Л1.9		

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-7.2:Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Информационные технологии	x							
	Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта						x		
	Проектная работа			x					x
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль							x	
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	x	x					x	
ПК-2.1:Осуществляет оформление документов по результатам	Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов					x			

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения	Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта						x		
	Общепрофессиональная практика		x						
	Организация государственного ветеринарного надзора								x
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					x			
	Проектная работа			x					x
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль							x	
	Технологическая практика				x				
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	x	x						x
ПК-2.2: Осуществляет контроль транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации	Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов					x			
	Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта						x		
	Общепрофессиональная практика		x						
	Организация государственного ветеринарного надзора								x
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					x			
	Проектная работа			x					x
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль							x	
	Технологическая практика				x				
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	x	x						x	
УК-2.1: Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения	Введение в профессиональную деятельность	x							
	Ветеринарно-санитарная практика								x
	Общепрофессиональная практика		x						
	Проектная деятельность			x					
	Проектная работа			x					x
	Товароведение и экспертиза товаров			x					
УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые	Ветеринарно-санитарная практика								x
	Инструментальные методы диагностики						x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта						x		
	Общепрофессиональная практика		x						
	Организация государственного ветеринарного надзора								x
	Правоведение и гражданская позиция					x			
	Проектная деятельность			x					
	Проектная работа			x					x

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
8 семестр		
КТ 1	Коллоквиум	15
КТ 2	Коллоквиум	15
КТ 3	Коллоквиум	30

Сумма баллов по итогам текущего контроля			60
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			130
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
8 семестр			
КТ 1	Коллоквиум	15	
КТ 2	Коллоквиум	15	
КТ 3	Коллоквиум	30	

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с

существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

1. Уровни стандартизации.
2. Законодательные основы Российской Федерации в области стандартизации.
3. Организация работ по стандартизации.
4. Национальный орган Российской Федерации по стандартизации, технические комитеты по стандартизации.
5. Совершенствование Государственной системы стандартизации (ГСС)
6. Гармонизация стандартов и применение международных стандартов в РФ.
7. Что такое эталоны, перспективы их развития.
8. Перечислите правовые документы в области метрологии.
9. Подтверждение соответствия: цели и принципы.
10. Провести поверку измерительного или аналитического оборудования заданного типа
11. Провести обработку результатов измерений
12. Провести калибровку измерительного или аналитического оборудования заданного типа
13. Что такое обязательная сертификация.
14. Сертификат соответствия: какую информацию должен содержать, порядок оформления.
15. То такое декларирование соответствия.
16. Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):
17. Определите порядок оформления сертификата соответствия, какую информацию должен содержать.
18. Определите отличия добровольной и обязательной сертификации.
19. Выбрать схему подтверждения соответствия для заданного пищевого продукта
20. Оформить макет декларации соответствия на заданный пищевой продукт.
22. Основные положения концепции всеобщего управления качеством.
23. Краткая характеристика МС ИСО серии 9000:2000.
24. Доктрина Продовольственной безопасности РФ.
25. Современные подходы к определению содержания категории «качество».
26. Конкурентная среда рыночной экономики как стимул развития менеджмента качества.
27. Принципы и функции управления качеством.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

- Л1.1 Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129225>
- Л1.2 Дунченко Н. И., Щетинин М. П., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 244 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130478>
- Л1.3 Шарафутдинов Г. С., Сибэгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуварики А. С., Аскарар Р. Ш., Шарафутдинова Э. А. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 624 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>

Л1.4 Магомедов Ш. Ш., Беспалова Г. Е. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 334 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1093433>

Л1.5 Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; СПО , ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 360 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130191>

Л1.6 Шарафутдинов Г. С., Сибагатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуварииков А. С., Аскарлов Р. Ш., Шарафутдинова Э. А. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 624 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>

Л1.7 Белкина Р. И., Губанова В. М. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. - 193 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/162315>

Л1.8 Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 360 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/186016>

Л1.9 Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/198509>

Л1.10 Боларев Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс]:Учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 365 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=370818>

Л1.11 Тамахина А. Я., Беспанев Э. В. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 320 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211835>

Л1.12 Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Дашков и К, 2020. - 336 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/229940>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Общие положения

Дисциплина «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» относится к профессиональному циклу, вариативной части и является важной дисциплиной в формировании профессиональных навыков бакалавра данного направления. Изучение данной дисциплины ориентирует на такую область профессиональной деятельности бакалавра, как:

- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;
- способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- способность обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции.

Успех в изучении дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» во многом зависит как от уровня организации учебного процесса, научно-методического качества учебно-методической литературы, так и от базовых знаний, полученных при изучении предыдущих курсов, таких как Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности, Токсикология, Микробиология, Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Важную роль при изучении дисциплины играет и умение студентов самостоятельно работать с целью наиболее быстрого и эффективного освоения изучаемого материала и овладения некоторыми профессиональными навыками приемами ветеринарного врача.

Основными объектами изучения дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животноводства» являются нормативные документы в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия (сертификации).

3. Цель дисциплины: дать студентам знания об основных нормативно-технических документах по стандартизации и сертификации, привить навык соблюдать их в своей практической деятельности и уметь применять полученные знания для повышения и контроля качества выпускаемой продукции; дать знания о правовых, экономических и организационных аспектах концепции продовольственной безопасности России, подходах и принципах создания надежного уровня продовольственной безопасности, путях загрязнения продовольственного сырья чужеродными соединениями.

4. При изучении дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» студенты должны освоить и знать:

- основные нормативно-технические акты, определяющие порядок работ по стандартизации и подтверждению соответствия в Российской Федерации;
- основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров;
- порядок контроля качества продовольственных товаров;
- требования законодательных и нормативно-правовых документов, определяющих организацию подтверждения соответствия продукции, услуг и систем качества;
- организацию подтверждения соответствия продукции, услуг и систем качества на предприятиях (в организациях) и осуществления государственного контроля и надзора;
- основные понятия подтверждения соответствия, объекты, системы, схемы и этапы сертификации, методы, средства и технологию выполнения работ, порядок оформления документов подтверждения соответствия.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	1/ФВМ	Специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., плазменная медиа панель – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	44/ФВМ	Специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 5 шт., классная доска – 1 шт., муляжи и макропрепараты с патологическими изменениями органов и тканей, плакаты, видеофильмы, микроскопы и др. лабораторное оборудование. Оборудование - рефрактометр, трихинеллоскоп BDA Vox, центрифуги, жиромеры, овоскоп, компрессориумы, ареометр SY-DIG, лаборатория для исследования мяса, термостат, сушильный шкаф R7-RUS. учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
	2. Учебная аудитория № Читальный зал научной библиотеки	Читальный зал научной библиотеки	Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

Автор (ы)

_____ Старший преподаватель , Кандидат ветеринарных наук Червяков Дмитрий Эдуардович

_____ Ассистент , Иваниди Мария Спартаковна

Рецензенты

_____ профессор , Доктор ветеринарных наук Оробец Владимир Александрович

_____ профессор , Доктор биологических наук Квочко Андрей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» рассмотрена на заседании Кафедра паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии протокол № 8 от 25.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой _____ Дилекова Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП _____